

INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0062 - ENGLISH/ESPANÖL

Data de Correção: 01/10/2020



FOOD PROCESSOR - SKYFOOD
PROCESADORA DE ALIMENTOS - SKYFOOD

MASTER SS

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

www.skyfood.us

SUMMARY

1. Introduction	3
1.1 Safety	3
1.2 Main Components	5
1.3 Technical Characteristics	6
2 Installation and Pre Operation	6
2.1 Installation	6
2.2 Pre Operation	7
2.3 Choosing the discs	7
2.4 Choosing the feeding throat.....	9
3. Operation	10
3.1 Starting.....	10
3.2 Using a single disc.....	10
3.3 Using a disc and a grid disc.....	12
3.2 Cleaning.....	14
3.4 Cautions with Stainless Steel	15
4. General Safety Practices	16
4.1 Basic Operation Procedures	16
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	17
4.3 Routine Inspection.....	18
4.4 Operation	18
4.5 After Finishing The Work.....	18
4.6 Maintenance	19
4.7 Warning.....	19
5. Analysis and Problem Solving	19
5.1 Problems, Causes and Solutions	19
6. Electric Diagram.....	20
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	21
SKYFOOD'S LIMITED WARRANCY	21

Registro de Garantía



Preguntas sobre como llenar este formulario?

llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
 SKYFOOD EQUIPMENT LLC
 11900 Biscayne Blvd., Suite 616
 North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
 305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Panadería Bagel y Operaciones | <input type="checkbox"/> Mayorista con Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Panadería (Asociado con Restaurante) | <input type="checkbox"/> Mayorista sin Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Bodega | <input type="checkbox"/> Empacador de Carne |
| <input type="checkbox"/> Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | <input type="checkbox"/> Otros negocios que prepara o sirven alimentos |
| <input type="checkbox"/> Carnicería | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| <input type="checkbox"/> Abastecimiento | <input type="checkbox"/> Pizzeria (Cenar en /llevar) |
| <input type="checkbox"/> Club de Tiendas | <input type="checkbox"/> Restaurantes (independiente / cadena) |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Conveniencia | <input type="checkbox"/> Escuela |
| <input type="checkbox"/> Club de Campo | <input type="checkbox"/> Estadios / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Cadena / Restaurante) | <input type="checkbox"/> Supermercado |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | <input type="checkbox"/> El parque temático |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Alimentos | <input type="checkbox"/> Universidad / Escuela |
| <input type="checkbox"/> Gobierno | <input type="checkbox"/> Vinado |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Clube de Almacenes |
| <input type="checkbox"/> Alojamiento | <input type="checkbox"/> Operación de cocción al por mayor (no institucional) |

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____

* Zip Code: _____

* Teléfono: _____

Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____

* Confirme el número de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: Si
 No

* Comprado en: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio.

** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por último actualizadas en 2 de Mayo 2016.

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged .

To avoid accidents respect the following instructions:

1.1.1 Read all the instructions.

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never operate it wearing wet clothes or shoes, install the equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.

1.1.3 The use of the equipment must always be supervised, specially when used next to children.

1.1.4 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, maintenance, or other services, disconnect machine from power source.

1.1.5 - Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

1.1.6 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal injuries.

1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal injuries or any damage to the equipment.

1.1.9 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.10 Handle the discs with care, because they have sharp blades;

1.1.11 Never make use of any tool or instrument to help feeding the machine, except for the pusher lever or the round pusher N^o.02 Pic.01;

1.1.12 Never open the machine lid before the complete stop of the disc;

IMPORTANT

Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules .
The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

IMPORTANT

In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

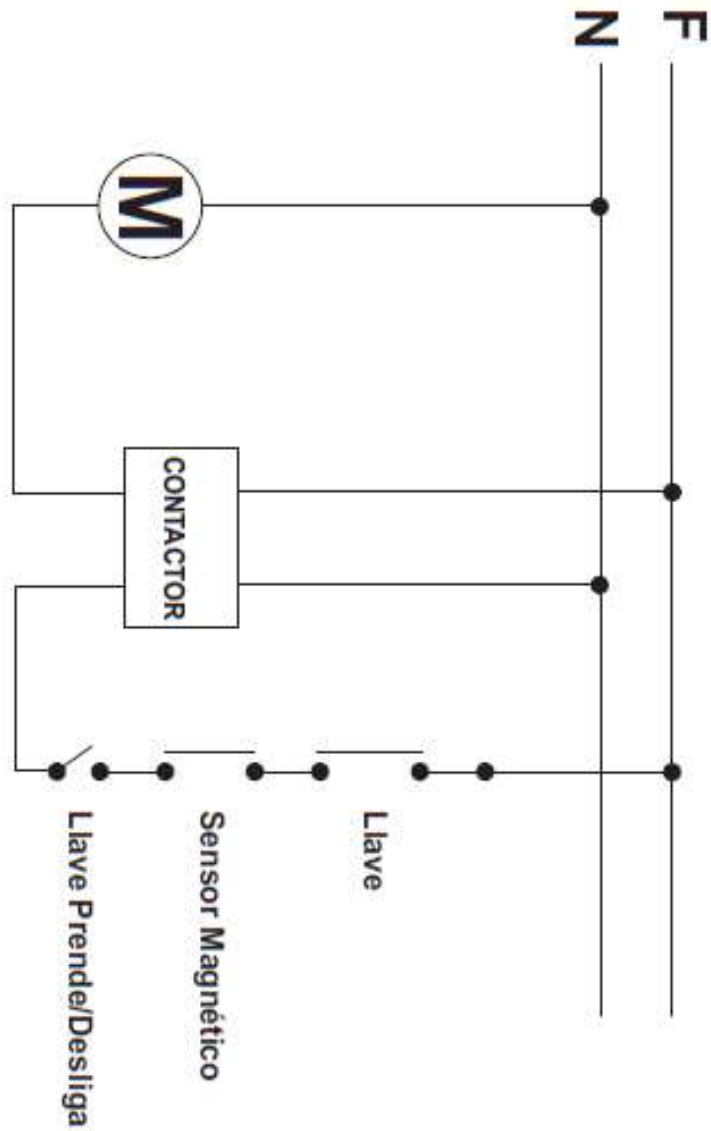
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, o visite la sección de Servicio al Cliente en www.skyfood.us.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos SKYFOOD accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía **NO SERÁ APLICABLE**. Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. Esta garantía **NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios**. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a: partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesitan ser repuestas con frecuencia. Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. **ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES**. Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

6. Diagrama Eléctrico



1.2 Main Components

All the components of this machine are made with materials sensibly selected to suit their functions, according to test standards and also Skyfood's knowhow.

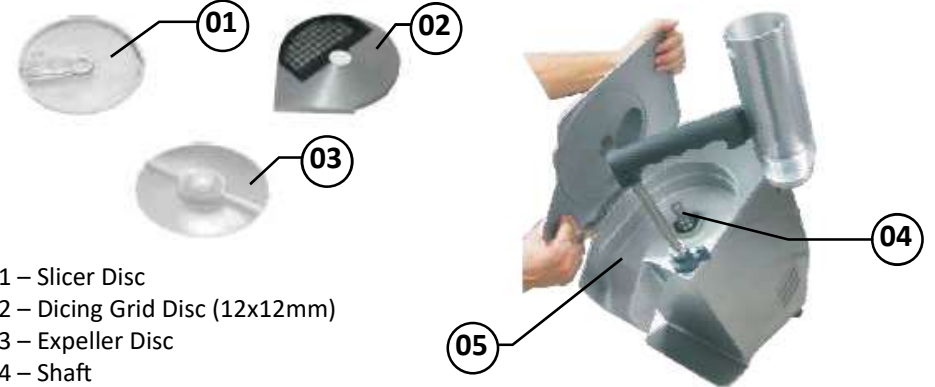
PICTURE 01



- 01 – Lever
- 02 – Round Pusher
- 03 – ON/OFF Switch
- 04 – Round Feeding Throat
- 05 – Housing

- 06 – Disc Chamber
- 07 – Pusher Lever
- 08 – Oblong Feeding Throat
- 09 – Lid

PICTURE 02



- 01 – Slicer Disc
- 02 – Dicing Grid Disc (12x12mm)
- 03 – Expeller Disc
- 04 – Shaft
- 05 – Grid Disc Bearer

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	MASTER-SS
Average Production	lb/h	600 to 800
Voltage	V	110
Frequency*	Hz	50 or 60 (*)
Power Rating	CV	0.33
Consumption	kW/h	0.24
Height	inches	20 7/8"
Width	inches	10 7/16"
Depth	inches	18 1/2"
Net Weight	lb	44
Gross Weight	lb	68

(*) The machine motor frequency shall be only one, 50 or 60 Hz.

TABLE 02

NAME	CUTTING SIZE APPROXIMATE	CODE
Disc Sredder Z3	Diameter of 3 mm	09610.5
Disc Sredder Z5	Diameter of 5 mm	09612.1
Disc Sredder Z8	Diameter of 8 mm	09613.0
Disc Crimping Slicer H2.5 Juliene	Square 2,5 mm	23017.0
Disc Crimping Slicer H3 Juliene	Square 3 mm	09434.0
Disc Crimping Slicer H7 Juliene	Square 7 mm	12529.6
Disc Slicer E1	Thickness 1 mm	09604.0
Disc Slicer E3	Thickness 3 mm	09605.9
Disc Slicer E5	Thickness 5 mm	09606.7
Disc Slicer E10-S	Thickness 10 mm	39430.0
Disc Dented Slicer Eh3	Thickness 3 mm	19563.4
Disc Dented Slicer Eh7-S	Thickness 7 mm	39431.9
Disc Scallop Cut W2	Thickness 2 mm	12553.9
Disc Scallop Cut W4	Thickness 4 mm	09616.4
Disc Grater V	X-X-X-X-X-X-X-X	09609.1
Dicing Grid Disc 8x8 mm	Square 8 mm	39326.6
Dicing Grid Disc 12x12 mm	Square 12 mm	39324.0
Dicing Grid Disc 16x16 mm	Square 16 mm	39325.8
Stick Grid Disc GP	Width 10 mm	39327.4
Dish Expeller	X-X-X-X-X-X-X-X	09538.9

2 Installation and Pre Operation

2.1 Installation

The Food Processor must be placed onto a leveled stable surface approximately 850mm

TABLA 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no prende.	- Escasez de energía; - Problema con el circuito eléctrico.	- Verifique el abastecimiento de energía; - Llame el Servicio Técnico.
- El producto procesado se atasca dentro de la máquina.	- Falta de disco expulsor.	- Coloque el disco expulsor, como se indica en los ítems 3.2 y 3.3 de esta guía.
- El disco se detiene durante la operación.	- La correa del motor patina. - El dispositivo de seguridad de la palanca empujadora no está ajustado o con alguna mala conexión. - El dispositivo de seguridad de la tapa de la cámara del disco presenta alguna mala conexión. - Mala conexión en el interruptor ON / OFF, enchufe o cable eléctrico.	- Regular la tensión de la correa, como se indica en el ítem 5.2 de esta guía. - Calibre el dispositivo de seguridad de la palanca empujadora y verifique las conexiones eléctricas, como se describe en el ítem 5.2. - Llame a la asistencia técnica. - Verifique el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO, o si el cable o las clavijas del enchufe están rotas.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE
Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las freidoras eléctricas fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

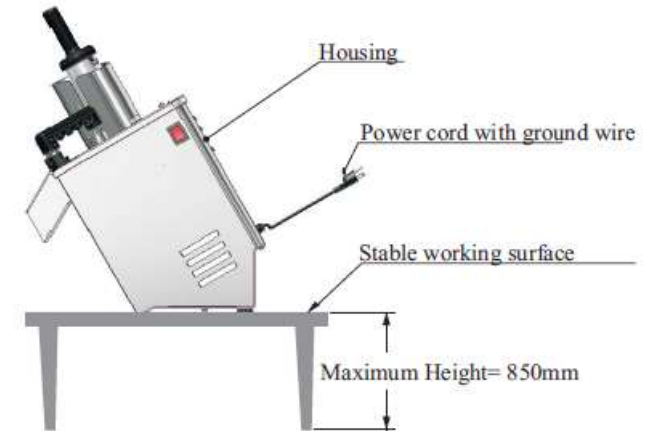
Caso haya algún problema con su Freidora Eléctrica, verifique la Tabla – 03 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas o contacte su distribuidor.

high, and with the outlet of processed products turned to a collector recipient, in order to ease the removal of processed food.

Make sure you are connecting the equipment to the right voltage (110V or 220V). Check the machine voltage on the attention label, attached to the machine power cord.

The power cord plug has 2 (two) flat pins and a round pin (ground wire). All the 3 (three) pins must be properly connected before switching the equipment on.

PICTURE 03



2.2 Pre Operation

First check if the Food Processor is firm on its position. Before using it, it is mandatory to wash all the discs and grid discs with hot water and neutral soap, rinse and dry them before placing them on the machine.

2.3 Choosing the discs

As optional parts, there is a complete range of discs and grid discs, which are used to process a wide variety of vegetables and fruit.

On table – 03, Cut Selection Table, we have listed the discs and grid discs, as well as their possible combinations, bringing also application examples.

IMPORTANT
The Cut Selection Table aims to suggest types of cuts for some products.
The final result of these cuts will depend on the kind, condition and quality of the products to be processed.

TABLE 03

SELECTING PRODUCTS CUTS TABLE		
Product	Kind of Cut	Discs
Beetroot	Slices	E1, E3, E5 and E10-S
	Scallop Cut	W2, W4
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Shreds	Z3, Z5 and Z8
	Julienne Shreds	H2.5, H3, H7
Carrot	Slices	E1, E3, E5, E10-S, EH7-S
	Scallop Cut	W2, W4
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Shreds	Z3, Z5 and Z8
	Julienne Shreds	H3, H7, EH3, EH7
Cabbage	Strips	V
	Shreds	E1, E3, E5 and E10-S
Mushroom	Slices	Z3, Z5 and Z8
	Dices	E1, E3, E5
Onion	Slices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Dices	E1, E3, E5, E10-S, EH7-S
Red/Green Pepper	Slices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
Radish	Slices	E1, E3, E5
	Scallop Slices	W2, W4
	Shreds	Z3, Z5 and Z8
	Julienne Shreds	H3, H7, EH3, EH7-S
Leaves	Strips	EH3, EH7-S
Potato	Slices - Chips	E1, E3, E5
	Sticks	E10-S/EH7-S + STICK GRID DISC
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Shreds	Z3, Z5 and Z8
	Julienne Shreds	H3, H7
	Scallop Slices	W2, W4
Bananas	Slices	E3 and E5
Oranges	Slices	E5, E10-S and EH7-S
Apples	Slices	E1, E3 and E5
Papaya	Dice	E10-S
Coconut	Shreds	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Grater	V

The leaves, after properly sanitized, must be overlapped and tightly rolled up with a diameter suitable to enter inside the round feeding throat, and then using the round pusher press the leaves roll until to have contact with the slicing disc. The leaves roll extremities should be cut to obtain a nicer resulting product.

para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

- No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.
- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

- NO ALTERE las características originales de la maquina.
- NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercaNº
- LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos

IMPORTANT

The Expeller Disc must always be used, it does not matter the disc or grid disc in use.

The expeller disc helps unloading the processed products, pushing them out through the disc chamber outlet.

PICTURE 04



Expeller Disc

2.4 Choosing the feeding throat

IMPORTANT

Never use your hands or any other object to push the product to be processed into the feeding throats. Always do it by using Pusher Lever or the Round Pusher Nº. 02 (Pic.01).

- To insert the product to be processed, use the appropriate feeding throat and respective pusher.

- The lever must be firmly pressed, otherwise the product being processed may move inside the feeding throat, providing irregular cuts.

- The Processor model is a machine that works in high speed, therefore its feeding must be equally fast.

- When processing smaller products such as carrots, you can have more uniform cuts by using the Round Feeding Throat Nº. 01 (Picture 05).

- When you use only 1 (one) disc, or when combining it with a grid disc to prepare a combination of fruit or vegetables, always start with the most tender one and finish with the hardest one.

- When using the grater disc V, it is possible change the final thickness of the processed product. If you press pusher slightly, you will have thinner grated products. When you push it harder, you will have thicker grated products.

- 01- Round Feeding Throat
- 02- Oblong Feeding Throat

PICTURE 05



3. Operation

3.1 Starting

IMPORTANT.

Always turn the machine off when you want to change the discs. Wait until the disc has come to a complete stop before opening the disc chamber lid.

Make sure that the disc chamber lid is closed and properly locked.

To turn the machine on, use the ON/OFF switch located on the right side of the equipment. The Food Processor model brings two safety devices:

One of them prevents the machine from working while the disc chamber lid is opened, this way providing more safety to the user. However, do not use it to switch the machine OFF and ON. When the lid is closed, the machine switches on automatically.

The other safety device is activated when the feeding bar is lifted, switching the machine off and on again when the bar is lowered down.

3.2 Using a single disc

IMPORTANT

Always use the plastic expeller disc, it doesn't matter which cut disc is in use. Before opening the disc chamber lid, make sure the disc has come to a complete stop.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso. Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Espumas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

All the discs must easily fit to the traction shaft. For such, simply rotate the disc upon the shaft.

Any contact between the disc and the disc chamber lid indicates inappropriate positioning of disc.

Find below the instructions for placement and removal of discs:

3.2.1. With the machine switched off and the disc totally still, turn the Lid Lock N°.1 (Pic.06) and open the disc chamber lid. Be careful with the pusher staff, because it must be loosen slowly.

PICTURE 06



3.2.2. Attach the expeller disc making sure it fits to the shaft facets properly.

3.2.3. Carefully place the chosen cut disc by slightly rotating it anticlockwise upon the shaft until it is perfectly locked.

3.2.4. Close the disc chamber lid and make sure it is locked.

3.2.5. To remove the disc, proceed with the above instructions inversely.

The placement and removal of discs must be made according to Picture 07.

PICTURE 07



Slicer Disc E5



Expeller Disc

IMPORTANT

The Serrated Slicer Discs EH3 and EH7 are indicated to cut products with skin and leaves, ex: tomatoes, lettuce, etc.

3.3 Using a disc and a grid disc

IMPORTANT

Always use the plastic expeller disc, it doesn't matter which cut disc is in use. Before opening the disc chamber lid, make sure the disc has come to a complete stop.

The grid disc must be placed between the expeller disc and the disc, which must be totally clean for a perfect attachment.

The grid discs must be used only with slicer discs "E10-S and EH7-S".

Find below the instructions for placement and removal of discs and grid discs:

3.3.1. With the machine switched off and the disc totally still, turn the Lid Lock N°.1 (Pic.06) and open the disc chamber lid. Be careful with the pusher staff, because it must be loosen slowly.

3.3.2. Attach the expeller disc making sure it fits to the shaft facets properly.

3.3.3. After selecting the grid disc to be used, place it in a way that the grid itself remains

3.4.4. Remueva la tapa del compartimiento de los discos , para eso, agarre la tapa empujándola hacia atrás desalojándola totalmente de los encajes del compartimiento de los discos.

FIGURA 12



3.4.5 Lave todas las partes con agua y jabón, enjuague y séquelas.

3.4.6 Nunca use objetos duros como: cuchillos, tenedores y otros para limpiar pedazos de alimentos presos a las rejas o cuchillas de todos los modelos de discos.

Utilice una papa o zanahoria para hacer esta remoción o limpieza.

3.4 Cuidados con los aceros Inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de "corrosión", que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado. La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima capa protectora. Esta capa protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión. Cuando la capa protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas. El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

3.2. Limpieza

IMPORTANTE

**Nunca haga limpieza de la maquina si ella está conectada a la red eléctrica, así que debe desligarla de la toma de corriente eléctrica.
Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la parada completa del disco.**

Para hacer la limpieza de la maquina, primero deslíguela de la red eléctrica.

Todas las partes amovibles deben ser removidas e limpias, como detallamos a seguir:

3.4.1 Con la maquina desligada y el disco totalmente parado, gire la traba de la tapa N°01 (fig.06), abriéndola enseguida. Con la tapa abierta, tome cuidado con la asta, en la cual está incorporado el empujador, pues ésta deberá ser suelta lentamente.

3.4.2 Con mucho cuidado con las cuchillas, agarre el disco girándolo en el sentido ante horario y, tirándolo hacia arriba, sáquelo de la cámara de los discos.

FIGURA 10



3.4.3 Agarre en la parte izquierda inferior de la reja y tirela hacia arriba, siempre cuidando las cuchillas cortantes.

FIGURA 11



Disco Corte Cubo

on the left side of the machine. Then push it through the cavity on the disc chamber.

3.3.4. Carefully place the chosen cut disc by slightly rotating it anticlockwise upon the shaft until it is perfectly locked.

3.3.5. Close the disc chamber lid and make sure it is locked.

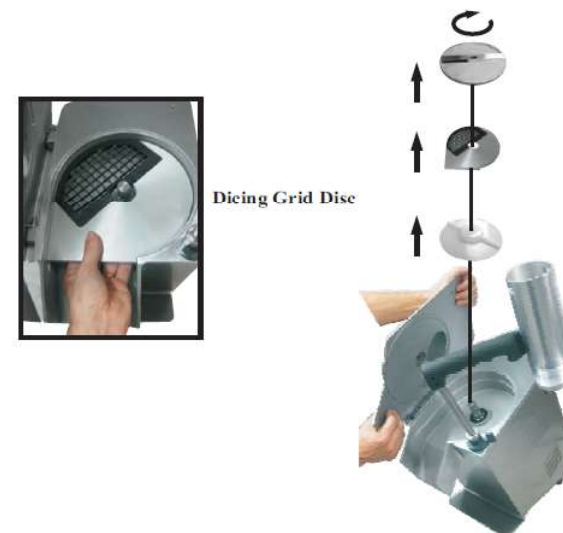
3.3.6. To remove the disc, proceed with the above instructions inversely.

The placement and removal of discs must be made according to Picture – 08 and 09.

PICTURE 08



PICTURE 09



3.2 Cleaning

IMPORTANT.

Always turn the machine off and disconnect it from the power socket when you want to clean it. Wait until the disc has come to a complete stop before opening the disc chamber lid.

Before cleaning the machine, always unplug it from the power point.

All removable parts must be removed and cleaned.

Follow the below instructions for removing removable parts:

3.4.1. With the machine OFF and the disc totally still, turn the Lid Lock Nº.01 (Pic.06) and open the disc chamber lid. Be careful with the pusher staff, because it must be loosen slowly.

3.4.2. Being careful with the blades, hold the disc turning it anti-clockwise and pulling it up. This way disc will be removed.

PICTURE 10



3.4.3. Hold the lower left side of the grid disc and pull it upwards, always being careful with the sharp blades.

PICTURE 11



de las rejillas ubicado en el lado izquierdo de la maquina. Enseguida, encaje el disco corte cubo en la cavidad existente en el compartimiento de los discos de la maquina.

3.3.4 Con mucho cuidado con las cuchillas del disco elegido, haga el encaje del disco en el eje, girándolo rápidamente en el sentido ante horario, obteniendo así su trabamiento perfecto.

3.3.5 Cierre la tapa del compartimiento de los discos, asegurándose de que el mismo haya quedado perfectamente trabado.

3.3.6 Para remover el disco, haga el proceso inverso al descrito anteriormente.

La colocación y remoción del disco, debe ser hecha conforme las Figuras 08 y 09.

FIGURA 08



FIGURA 09



FIGURA 07



Disco Rebanador E5



Plato Expulsor

IMPORTANTE

Los discos Rebanadores Dentados modelo EH3 y EH7 son indicados para el corte de productos con piel y hojas como tomates, berenjenas y lechuga romana o americana.

3.3 Usando Dos Discos a la vez

IMPORTANT

**El plato expulsor deberá siempre ser utilizado, independientemente del disco que estuviera siendo usado.
Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la completa parada del disco.**

El Disco Corte Cubo o Corte Bastones, deberá ser encajado entre el plato expulsor y el disco de corte, y deberá estar absolutamente limpio para un encaje perfecto.

Los discos Corte Cubo o Corte Bastones, deben ser utilizados solamente con los discos modelos E10-S, EH7-S.

Describimos a seguir el procedimiento para la colocación y remoción de los discos.

3.3.1 Con la maquina desligada y el disco totalmente parado, gire la traba de la tapa (Fig.06) N°01, abriéndola enseguida. Con la tapa del Compartimiento de los Discos abierta tome cuidado con la asta con el empujador incorporado, pues la asta deberá ser suelta lentamente.

3.3.2 Coloque el plato expulsor, tomando el cuidado para su encaje perfecto en las facetas existentes en el eje.

3.3.3 Después de seleccionar el Disco Corte Cubo a ser utilizado, posicónelo con el marco

3.4.4. Remove the disc chamber lid by sliding it backwards until it gets loose from its place.

PICTURE 12



3.4.5. Wash all removable parts with hot water and neutral soap, rinse and dry them afterwards.

3.4.6. Never make use of any objects, such as knives, forks or others, to remove pieces of food stuck to the grid discs. Use a potato or a carrot for such end.

3.4 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting). Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

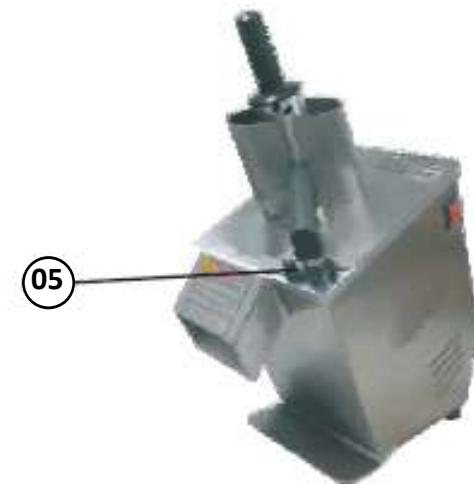
* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the

Todos los discos deben encajar fácilmente en el eje de tracción, bastando para eso hacer un pequeño movimiento de giro del mismo.

Cualquier contacto entre el disco y la tapa de la maquina, significa posicionamiento incorrecto del disco A seguir, será descrito el procedimiento para colocación y remoción de los discos:

3.2.1 Con la maquina desligada y el disco parado, gire la traba de la tapa N°01 (Fig.06), abriéndola enseguida. Con la tapa de la maquina abierta, tome el cuidado con la asta, a la cual está fijo el empujador, pues la misma deberá ser suelta lentamente.

FIGURA 06



3.2.2 Coloque el plato expulsor, tomando el cuidado de su perfecto encaje en las facetas existentes en el eje.

3.2.3 Con mucho cuidado con las cuchillas del disco elegido, haga el encaje del disco en el eje, girándolo rápidamente en el sentido ante horario, obteniendo así su trabamiento perfecto.

3.2.3 Cierre la tapa de la maquina, usando la traba que puede ver arriba en la Figura – 06, N°01, certificándose de que la misma quedó perfectamente trabada.

3.2.4 Para remover el disco, haga el proceso inverso al descrito anteriormente.

La colocación y remoción del disco, debe ser hecha conforme la Figura 07.

- 01- Boca Redondo
- 02- Boca Oblonga

FIGURA 05



3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE
Desligue la maquina siempre que desear canjear los discos.
Espere la completa parada del disco, antes de abrir la tapa de la maquina.

Antes de prender la máquina a través de la llave Prende/Apaga que está ubicada en la lateral derecha del equipamiento, esté seguro que la tapa está cerrada y debidamente trabada.

El procesador de Alimentos, Modelo MASTER SS posee dos dispositivos de seguridad:

Uno, sirve para evitar que la maquina se prenda con la tapa abierta, y tiene la finalidad de garantizar la seguridad del operador, así que no debe ser usado para desligar el equipamiento, levantando la tapa de la maquina. Cuando la tapa es otra vez cerrada, la maquina prende automáticamente.

El otro dispositivo de seguridad, es accionado cuando la asta es levantada, desligando así la maquina y, volviendo a prenderse cuando esta asta es bajada, colocada en su lugar.

3.2 Usando solamente un disco

IMPORTANTE
El plato expulsor deberá siempre ser utilizado, independiente del disco o discos que estuvieran siendo usados. Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la completa parada del disco.

Switch is easy to be reached when necessary.

- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON.
Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

OBSERVATION

For your own safety read all the machine stickers.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket. Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

IMPORTANTE

El Plato expulsor, siempre deberá ser utilizado, independiente del disco o discos que usará.

El Plato Expulsor tiene la función de auxiliar la salida de los alimentos procesados, expulsándolos para fuera de la maquina.

FIGURA 04



Prato Expulsor

2.4 Selección de la Boca de Alimentación

IMPORTANT

Bajo ninguna circunstancia, utilice las manos u otro objeto, que no sea el empujador incorporado a la maquina o el empujador redondo N°02 (Fig.01), para empujar el alimento para dentro de las bocas de alimentación redonda y/o oblonga.

Utilice la boca correcta, bien como el empujador correcto para introducir el alimento hacia las cuchillas de los discos.

La asta que está incorporada a la maquina, debe ser comprimida con una presión firme, pues del contrario el alimento será desalojado en el interior de la boca, ocasionando cortes irregulares.

La Procesadora MASTER SS es una maquina que trabaja en alta velocidad, por lo tanto es necesario que la alimentación sea igualmente rápida.

Para productos largos y angostos, como zanahorias, pepinos, se logrará un corte más preciso, utilizando la boca de alimentación redonda N°01 (Fig.05).

Independiente si va a trabajar con un o dos discos a la vez, para preparar una determinada combinación de frutas o vegetales, siempre empiece con los productos más tiernos y termine con los productos más duros.

Cuando fuera usado el disco rallador modelo V, es posible variar la granulación del producto procesado, presionándolo levemente, se logrará un producto final de granulometría más fina y, presionándolo más firmemente, se logrará un producto final de granulometría más gruesa.

SELECTING PRODUCTS CUTS TABLE		
Producto	Tipos de cortes	Discs
Remolacha	Rebanadas	E1, E3, E5 y E10-S
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10-S/EH7-S + GRADE CUBO
	Deshilachado	Z3, Z5 y Z8
	Deshilachado Cuadradas	H2.5, H3, H7
Zanahoria	Rebanadas	E1, E3, E5, E10-S, EH7-S
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10-S/EH7-S + GRADE CUBO
	Deshilachado	Z3, Z5 y Z8
	Deshilachado Cuadradas	H3, H7, EH3, EH7
Col	Fatijas	V
	Deshilachado	E1, E3, E5 y E10-S
Champiñones	Rebanadas	Z3, Z5 y Z8
	Cubos	E1, E3, E5
Cebolla	Rebanadas	E10-S/EH7-S + GRADE CUBO
	Cubos	E1, E3, E5, E10-S, EH7-S
Pimientos	Rebanadas	E10-S/EH7-S + GRADE CUBO
Rábano	Rebanadas	E1, E3, E5
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
	Deshilachado	Z3, Z5 and Z8
	Deshilachado Cuadradas	H3, H7, EH3, EH7-S
Hojas	Fatijas	EH3, EH7-S
Batata	Rebanadas - Chips	E1, E3, E5
	Bastones	E10-S/EH7-S + GRADE PALITO
	Cubos	E10-S/EH7-S + GRADE CUBO
	Deshilachado	Z3, Z5 y Z8
	Deshilachado Cuadradas	H3, H7
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
Banana	Rebanadas	E3 y E5
Naranja	Rebanadas	E5, E10-S y EH7-S
Manzana	Rebanadas	E1, E3 y E5
Papaya	Cubos	E10-S
Coco Fresco	Deshilachado	E10-S/EH7-S + GRADE CUBO
	Rallado	V

Las hojas después de higienizadas deben ser sobrepuestas y arrolladas bien apretado, hasta obtener un diámetro suficiente para entrar en la boca redonda, en seguida se presione con cuidado usando el empujador redondo, para que el rollo sea empujado hasta el disco rebanador. Después de sobreponer y arrollar las hojas córtense las dos puntas para obtener un producto con una visual mejor.

4.6 Maintenance

IMPORTANT
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problem Solving

5.1 Problems, Causes and Solutions

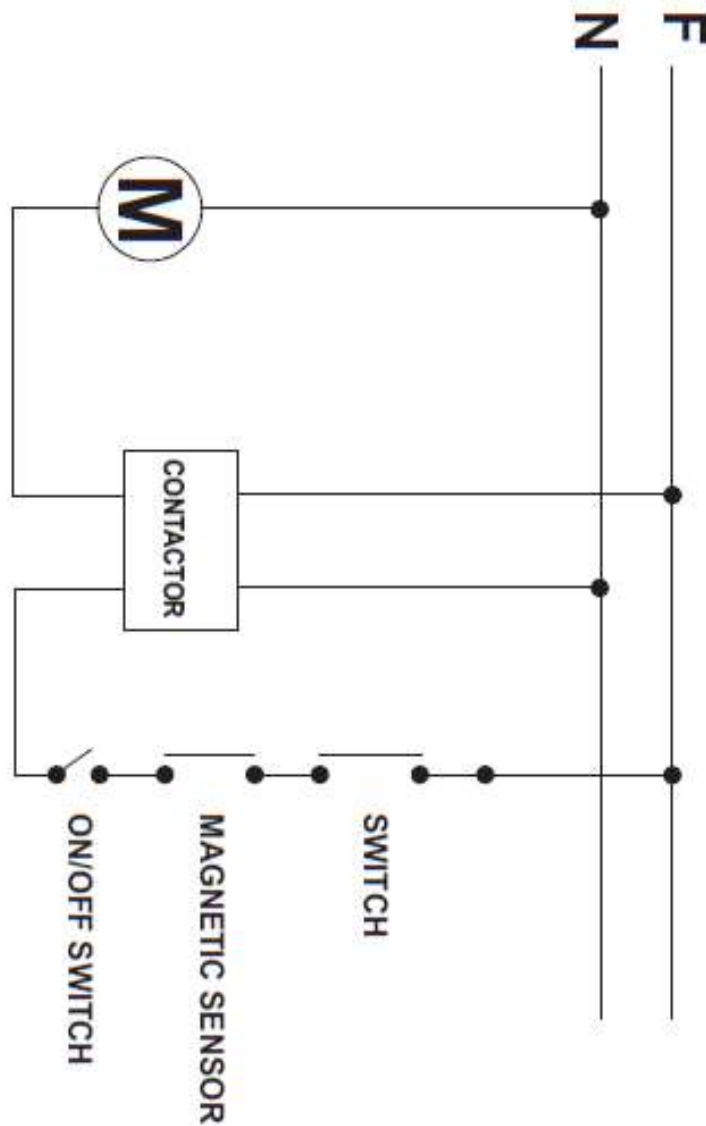
The electric fryers have been designed to require minimum maintenance. However, some performance failures may happen due to natural wearing caused by the use of the equipment.

If any problem arises check the table - 03 below, where there are some detailed and recommended possible solutions.

TABLE 03

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
- The equipment does not start.	- Energy shortage; - Problem with the electric circuit.	- Check energy supply; - Call Technical Assistance.
- The processed product gets stuck inside the machine.	- Lack of expeller disc.	- Put the expeller disc, as indicated on items 3.2 and 3.3. of this guide.
- The disc stops during the operation.	- Motor belt is skidding. - The safety device of the pusher lever is not adjusted or with some bad connection. - The safety device of the disc chamber lid presents some bad connection. - Bad connection on the ON/OFF switch, plug or electric cord.	- Adjust the tension of the belt, as indicated on item 5.2 of this guide. - Calibrate the safety device of the pusher lever and check electrical connections, as described in item 5.2. - Call technical assistance. - Check ON/OFF Switch, or if the cord or plugin pins are broken.

6. Electric Diagram

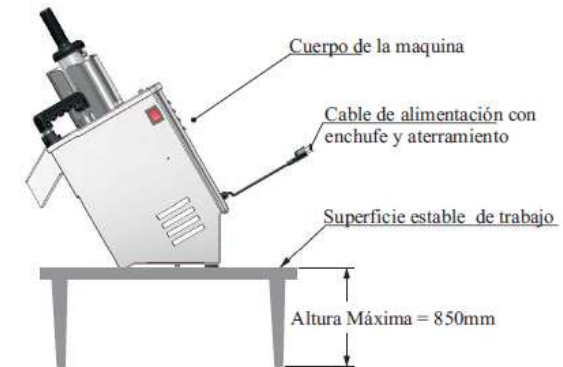


y estable preferentemente a 850mm de altura máxima y con el Bocal de Salida de los alimentos ubicado sobre una vasija colectora, con el objetivo de facilitar la coleta de los alimentos procesados.

Verifique la tensión de la red eléctrica a la cual será conectada la Procesadora de Alimentos, es decir, si es 110V ó 220V. Observe la etiqueta de que se encuentra pegada al cable eléctrico de la maquina, para verificar en cual tensión la máquina deberá ser conectada.

El cable de alimentación posee un enchufe con tres pernos, uno de ellos para puesta a la tierra. Es obligatorio que los tres estén conectados antes de prender la maquina.

FIGURA 03



2.2 Pre Operación

Verifique si la maquina esta firme y estable en su posición. Antes de usarla, haga la limpieza de las partes de la maquina que estarán en contacto con los alimentos: tapa y cámara de los discos, usando agua y jabón. Secar muy bien. Luego lavar todos los discos con agua caliente y jabón, enjuagar y secarlos antes de usarlos en la máquina.

2.3 Selección de los discos

Los discos para uso en la Procesadora de Alimentos modelo MASTER SS, son vendidos por separado y ofrecemos una línea completa de discos para cortes muy variados de verduras, legumbres, hortalizas o frutas.

En la Tabla – 03, están listados los discos, bien como sus combinaciones y ejemplos de aplicaciones.

IMPORTANTE

La Tabla de Selección de Cortes, tiene como objetivo, sugerir tipos de cortes para algunos productos. El resultado de los cortes, depende del tipo, estado y calidad de los productos que sean procesados.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	MASTER-SS
Producción Mediana	kg/h	600 a 800
Voltaje	V	110
Frecuencia*	Hz	50 ó 60 (*)
Potencia	CV	0.33
Consumo	kW/h	0.24
Altura	mm	530
Ancho	mm	265
Profundidad	mm	470
Peso Neto	kg	20
Peso Bruto	kg	30,85

(*) la frecuencia será única, de acuerdo con el motor que la maquina estuviera equipada.

1.3 Características Técnicas

TABLA 02

DENOMINACIÓN	DIMENSIONES APROXIMADAS DE LOS CORTES	CODE
Disco Deshilachador Z3	Diámetro de 3 mm	09610.5
Disco Deshilachador Z5	Diámetro de 5 mm	09612.1
Disco Deshilachador Z8	Diámetro de 8 mm	09613.0
Disco Deshilachador Cuadrado H2.5 Juliene	Cuadrado de 2,5 mm	23017.0
Disco Deshilachador Cuadrado H3 Juliene	Cuadrado de 3 mm	09434.0
Disco Deshilachador Cuadrado H7 Juliene	Cuadrado de 7 mm	12529.6
Disco Rebanador E1	Espesor de 1 mm	09604.0
Disco Rebanador E3	Espesor de 3 mm	09605.9
Disco Rebanador E5	Espesor de 5 mm	09606.7
Disco Rebanador E10-S	Espesor de 10 mm	39430.0
Disco Rebanador Dentado Eh3	Espesor de 3 mm	19563.4
Disco Rebanador Dentado Eh7-S	Espesor de 7 mm	39431.9
Disco Corte Ondulado W2	Espesor de 2 mm	12553.9
Disco Corte Ondulado W4	Espesor de 4 mm	09616.4
Disco Rallador V	X-X-X-X-X-X-X-X	09609.1
Grade Corte Cubo 8x8 mm	Cuadrado de 8 mm	39326.6
Grade Corte Cubo 12x12 mm	Cuadrado de 12 mm	39324.0
Grade Corte Cubo 16x16 mm	Cuadrado de 16 mm	39325.8
Grade Corte Bastones	Ancho de 10 mm	39327.4
Prato Expulsor	X-X-X-X-X-X-X-X	09538.9

2 Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

La Procesadora de Alimentos MASTER-SS debe ser instalada en una superficie nivelada

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new SKYFOOD products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. End Users are responsible for all extra travel and mileage rates. In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed WARRANTY REGISTRATION form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The WARRANTY REGISTRATION is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the WARRANTY REGISTRATION form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. Failure to do so will VOID the warranty.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

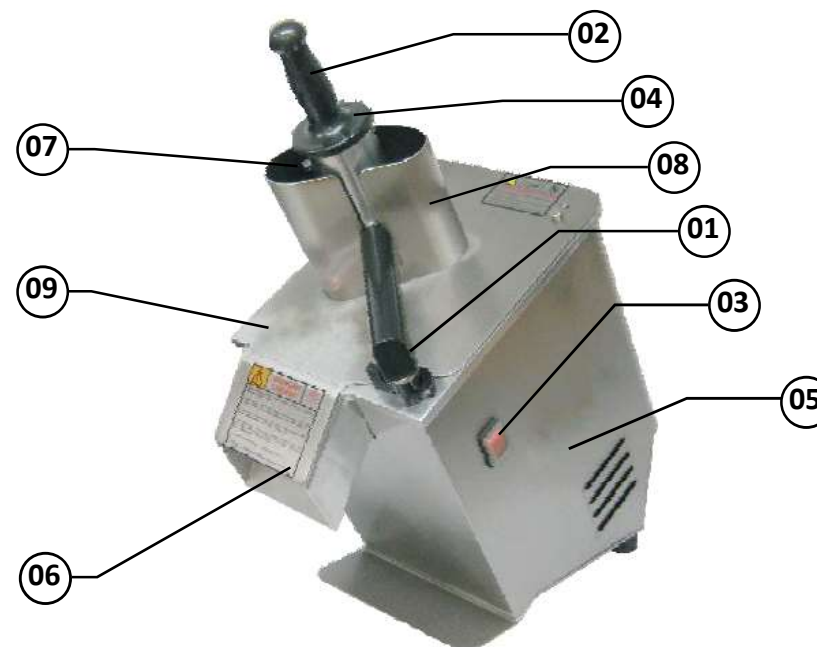
Updates

These Terms and Conditions were last updated on May 2nd, 2016.

1.2 Principales Componentes

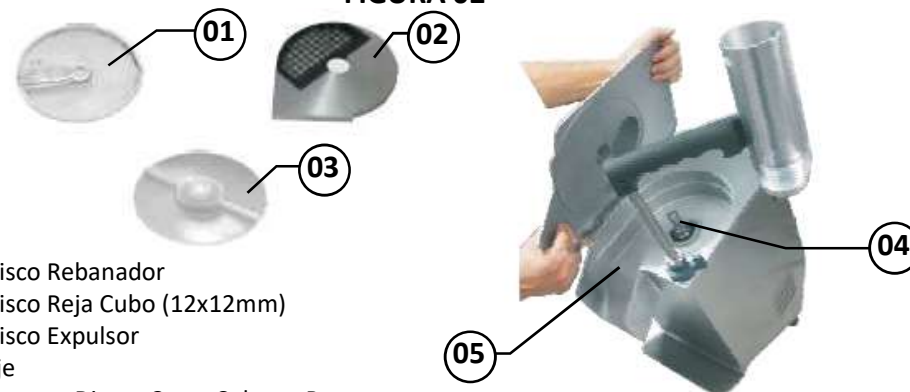
Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de Skyfood.

FIGURA 01



- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 01 – Asta | 06 – Compartimiento de los discos |
| 02 – Empujador redondo | 07 – Empujador Oblongo |
| 03 – Llave Prende/Desliga | 08 – Boca Oblonga |
| 04 – Boca Redonda | 09 – Tapa |
| 05 – Cuerpo de la maquina | |

FIGURA 02



- | |
|--|
| 01 – Disco Rebanador |
| 02 – Disco Reja Cubo (12x12mm) |
| 03 – Disco Expulsor |
| 04 – Eje |
| 05 – Soporte Discos Corte Cubos y Bastones |

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

Mantenga este equipo alejado de los niños.

IMPORTANTE

En casos de emergencia, retire el enchufe de la toma corriente.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food |
| <input type="checkbox"/> Butcher | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Club Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park |
| <input type="checkbox"/> Food Store | <input type="checkbox"/> University / College |
| <input type="checkbox"/> Government | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs |
| <input type="checkbox"/> Lodging | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

I would like to join the Mail List.

I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: Yes
 No

* Purchased On: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

ÍNDICE

1. Introducción	25
1.1 Seguridad	25
1.2 Principales Componentes	27
1.3 Características Técnicas	28
1.3 Características Técnicas	28
2 Instalación y Pre Operación	28
2.1 Instalación	28
2.2 Pre Operación	29
2.3 Selección de los discos	29
2.4 Selección de la Boca de Alimentación	31
3. Operación	32
3.1 Accionamiento	32
3.2 Usando solamente un disco	32
3.3 Usando Dos Discos a la vez	34
3.2. Limpieza	36
3.4 Cuidados con los aceros Inoxidables	37
4. Nociones Generales de Seguridad	39
4.1 Practicas Básicas de Operación	39
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	40
4.3 Inspección de Rutina	41
4.4 Operación	41
4.5 Después de Terminar el Trabajo	41
4.7 Avisos	42
5. Análisis y Resolución de Problemas	42
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	42
4.6 Mantenimiento	42
6. Diagrama Eléctrico	44
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	45
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD	45

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza u otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada y la maquina deberá estar desenchufada de la red eléctrica.

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 Siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desenchufe el equipo de la toma corriente cuando el equipo no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó antes de instalar o remover accesorios, o aún cuando en mantenimiento u otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de la mesa, o esté en contacto superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta un Servicio Técnico para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes calientes mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/o daños al equipo.

1.1.9 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté conectado a tierra.

1.1.10 Manipule los discos con cuidado, pues los mismos poseen cuchillas cortantes.

1.1.11 Nunca utilice cualquier instrumento para auxiliar-lo en la colocación de los alimentos en las dos bocas de alimentación que hacen parte de la tapa, que no sea el empujador montado en la asta que están incorporados a la máquina, o el empujador redondo N°02 Fig.01.